



Data: Lunedì 30 novembre 2020 @ 15:36:15 CET

Argomento: Presentazione Pubblicazioni

Giovedì 3 dicembre alle ore 16 si parlerà del libro di Alberto De Bernardi Il paese dei maccheroni. Storia sociale della pasta

Si conclude alla Biblioteca di Storia Contemporanea "A Oriani"; il ciclo di [dirette online su Facebook](#) Oggi parliamo di "Lo storico della domenica"; Matteo Banzola vi racconta un libro, condotto dal ricercatore Matteo Banzola con il direttore della Fondazione Casa di Oriani Alessandro Luparini.

Giovedì 3 dicembre alle ore 16 si parlerà del libro di **Alberto De Bernardi Il paese dei maccheroni**. Storia sociale della pasta, Donzelli 2019. De Bernardi, professore di Storia contemporanea all'Università di Bologna, racconta in queste pagine coinvolgenti come a un certo punto della nostra storia nazionale, per una serie d'inaspettate convergenze, i "poveri"; maccheroni, prima trascurati e negletti dai cuochi come dalla gente comune, finirono per diventare uno dei simboli per antonomasia non solo della cucina ma della cultura italiana, nonché dell'immagine dell'Italia nel mondo. Tutto ebbe inizio quando quel semplice, umile impasto di acqua e farina, uno dei composti più comuni dell'alimentazione fin dalla remota antichità, cominciò a svelare, nelle mani dei mastri pastai di Napoli e di Genova, la straordinaria malleabilità, l'incredibile capacità di accompagnare i condimenti più diversi e, soprattutto, quella di "zittire" la fame. Così, strada facendo, i maccheroni uscirono dall'ambito domestico e artigianale e divennero prodotto industriale urbano, imponendosi come "primo piatto"; e autentico cibo nazionale. L'accurata ricerca di De Bernardi, corredata da un ricco apparato iconografico, rivela curiosità e aneddoti di questa vicenda esemplare e mette in luce le dinamiche storiche, economiche e culturali di una trasformazione del gusto che è stata anche una profonda trasformazione sociale. La storia della pasta è infatti la storia di un cibo identitario ma aperto al mondo, che invita a "mangiare italiano"; ma al tempo stesso accetta sincreticamente i condimenti e i sughi dei popoli e delle terre con cui entra in contatto; un cibo dunque che parla al mondo, ma che anche porta il mondo in Italia.

Questo Articolo proviene da Fondazione Casa di Oriani:

<http://www.fondazionecasadioriani.it>

Articolo disponibile all'indirizzo:

<http://www.fondazionecasadioriani.it/modules.php?name=News&file=article&sid=471>